HOME
ELECTRIC

Fritteuse
Deep Fat Fryer

FR5002W

Bedienungsanleitung
User Manual

INHALTSVERZEICHNIS, TECHNISCHE DATEN

INHALTSVERZEICHNIS, TECHNISCHE DATEN 2
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 3-5
BEDIENELEMENTE 6
BEDIENUNGSANWEISUNGEN 7-12
REINIGUNG UND PFLEGE 13
GARANTIE 14-15

Korrekte Entsorgung dieses Produktes:
Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass Elektrogeräte in der EU nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen.
Benutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme in Ihrer Gemeinde oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

Technische Daten

Stromversorgung	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1800 W
Hergestellt für	JGC-Company GmbH Heckhofweg 146 50739 Köln
Kundendienst	E2 Servicecenter GmbH Max-Planck-Strasse 13 50858 Köln-Marsdorf
Telefon	01805 221784
Montag - Freitag 10-18 Uhr	(€ 0,14/Min. aus dem deutschen Festnetz; max. € 0,42/Min. aus den deutschen Mobilfunknetzen)
Tragen Sie hier die Seriennummer Ihres Gerätes ein:	_____

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 2 10/06/2010 9:21 AM

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeines

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und Pflege des Gerätes. Heben Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie mit dem Gerät weiter.
- Beachten Sie alle Warnungen auf, bzw. in dem Gerät und in dieser Bedienungsanleitung.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Unsachgemäßer Gebrauch könnte zu Gefährdungen führen.
- Dieses Gerät ist nur für die Nutzung im Haushalt konzipiert. Es ist nicht für kommerziellen Gebrauch geeignet.
- Wenn Sie das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden oder falsch bedienen, kann für daraus resultierende Schäden keine Haftung übernommen werden.
- Die Verwendung von Zubehör und Geräteteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen oder Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.
- Tauchen Sie elektrische Teile des Geräts während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren. Geben Sie das Gerät zur Wartung und Reparatur an einen Fachhändler oder einen qualifizierten Kundendienst.
- Betreiben Sie das Gerät nie über eine Zeitschaltuhr oder andere Fernschalteinrichtungen.

Netzanschluss

- Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Der Netzstecker dient als Trennvorrichtung. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zugänglich und erreichbar ist.
- Nur der Netzstecker kann das Gerät vollständig vom Stromnetz trennen.
- Vermeiden Sie die Beschädigung des Netzkabels durch Knicken und Kontakt mit scharfen Kanten.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät einschließlich Netzkabel und Netzstecker nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Achten Sie auch darauf, dass man das Gerät nicht am Kabel herunterziehen kann. Legen Sie das Kabel so, dass man nicht darüber stolpern kann. Verlängerungskabel werden bei Fritteusen nicht empfohlen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur am Stecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch, bei Störungen des Betriebes, bevor Sie Zubehör anbringen oder entfernen und vor jeder Reinigung.
- Wenn das Netzkabel oder das Gehäuse des Gerätes beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist, darf das Gerät nicht benutzt werden, bevor es von einem Fachmann überprüft worden ist.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragen Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 3 10/06/2010 9:21 AM

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Aufstellort

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es von Kindern nicht erreicht werden kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht entzündlichem Material (z.B. Vorhängen, Textilien, Wänden) und decken Sie es niemals ab. Achten Sie darauf, dass immer ein ausreichender Sicherheitsabstand zu entzündlichen Materialien eingehalten wird.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
- **Warnung:** Benutzen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder starker Feuchtigkeit, z. B. in einem feuchten Keller oder neben einem Schwimmbecken oder der Badewanne.
- Um das Risiko von Feuer und elektrischem Schlag zu reduzieren, setzen Sie das Gerät weder Feuer (Kamin, Grill, Kerzen, Zigaretten, usw.) noch Wasser aus (Tropfwasser, Spritzwasser, Vasen, Wannen, Teiche, usw.).
- Halten Sie das Gerät von Hitzequellen, wie z. B. Heizkörper, Öfen und anderen Hitze erzeugenden Geräten, fern.
- Schützen Sie das Gerät vor extremer Hitze (über 35°C) und Kälte (unter 5°C), direktem Sonnenlicht und Staub.

Spezielle Sicherheitshinweise

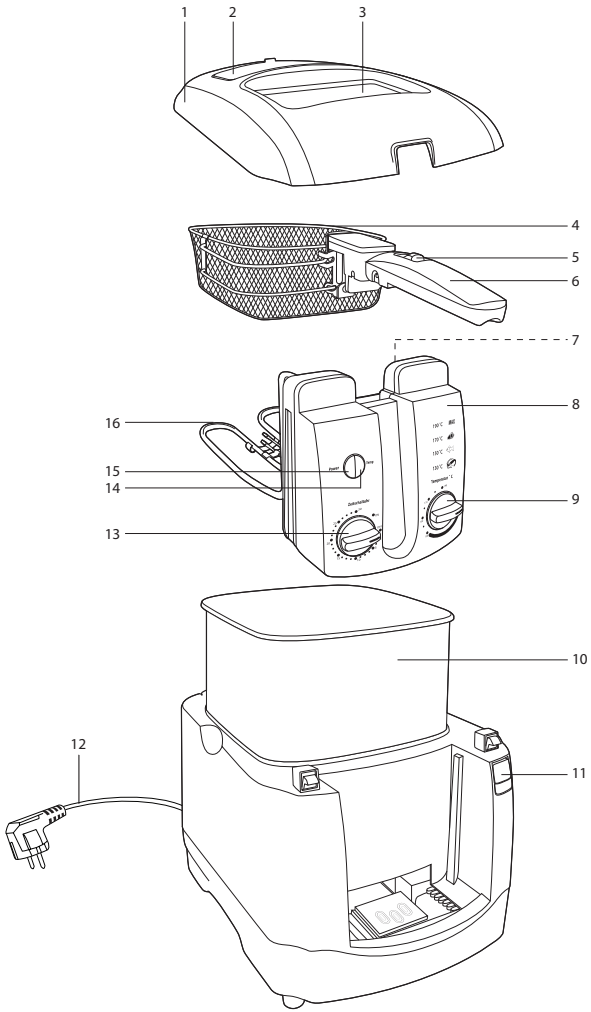
- **Achtung!** Schalten Sie die Fritteuse erst ein, wenn Sie schon Öl oder Fett eingefüllt haben. Wenn Sie das Gerät leer in Betrieb setzen, kann es beschädigt werden.
- Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es mit heißem Öl/Fett gefüllt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr durch herausspritzendes Öl/Fett. Warten Sie bis sich das Öl/Fett komplett abgekühlt hat.
- **Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Fassen Sie niemals an die heißen Flächen des Gerätes (z. B. Sichtfenster, Metallteile).
- Während des Frittierens steigt heißer Dampf auf und entweicht durch die Dampfaustrittsöffnungen im Deckel. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf, und öffnen Sie den Deckel mit besonderer Vorsicht. Decken Sie die Dampfaustrittsöffnungen niemals ab.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser und/oder Eis mit Öl oder Fett. Dies führt zu starkem Spritzen oder Schäumen von Öl/Fett während des Frittierens. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit einem Papiertuch trocken und entfernen Sie Eis von eingefrorenen Lebensmitteln. Achten Sie auch darauf, dass alle Teile der Fritteuse trocken sind, bevor Sie Öl/Fett in das Gerät geben.
- Der Öl- oder Fettstand in der Frittierwanne muss sich zwischen der **MIN**- und **MAX**-Markierung (Innenseite) befinden.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, dass zum Frittieren geeignet ist.
- Mischen Sie niemals verschiedene Sorten von Öl oder Fett, da es überlaufen kann.

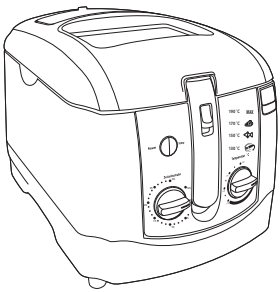
FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 4 10/06/2010 9:21 AM

- Überfüllen Sie niemals den Frittierkorb mit Lebensmittel und legen Sie kein Besteck oder Küchenwerkzeug in das Gerät.
- Greifen Sie nicht mit Kunststoffbestecken ins heiße Fett. Füllen Sie heißes Fett nicht in Kunststoffbehälter um. Diese können schmelzen.
- **Achtung!** Erneuern Sie das Öl/Fett in regelmäßigen Abständen. Altes oder verschmutztes Öl/Fett kann sich durch Überhitzen von selbst entzünden.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine leicht entzündlichen Gegenstände über oder neben dem Gerät befinden. Falls sich das Öl/Fett in der Fritteuse entzündet, ziehen Sie sofort den Netzstecker und schließen Sie den Deckel, um die Flammen zu ersticken. Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett.
- Zur Vermeidung bzw. Reduzierung von Acrylamid empfehlen wir Lebensmittel goldgelb anstatt dunkel oder braun zu frittieren und verbrannte Rückstände zu entfernen. Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Getreide und Kartoffelprodukte, bei höchstens 170°C.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie das Gerät und das Öl/Fett ausreichend abkühlen, bevor Sie Zubehör einsetzen oder entnehmen und bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Wenn das Gerät heiß ist, decken Sie es nicht ab und verstauen Sie es nicht. Ziehen Sie erst den Netzstecker und lassen Sie es an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät und die übrigen Zubehörteile nach jedem Gebrauch. Beachten Sie das Kapitel *REINIGUNG UND PFLEGE*.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 5 10/06/2010 9:21 AM

BEDIENELEMENTE





1 Deckel (abnehmbar)
2 Filterabdeckung
3 Sichtfenster
4 Frittierkorb
5 Gleitschalter (Frittierkorbgriff)
6 Frittierkorbgriff
7 Taste **RESTART** (Rückseite)
8 Bedien- und Heizelement
9 Temperaturregler
10 Frittierwanne
11 Deckelöffnungstaste
12 Netzkabel mit Netzstecker
13 Zeitschaltuhr
14 Kontrollleuchte **Temp**
15 Betriebsanzeige **Power**
16 Heizstab

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 6 10/06/2010 9:21 AM

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Jeglicher anderer Gebrauch kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen führen.

Auspacken und Kontrolle

- Entnehmen Sie das Gerät und Zubehör vorsichtig aus der Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung auf, falls Sie das Gerät später darin verstauen oder transportieren möchten. Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die geltenden gesetzlichen Bestimmungen.
- Überprüfen Sie den Verpackungsinhalt auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

Vorbereitung

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie das Kapitel *REINIGUNG UND PFLEGE*.
- Alle Teile der Fritteuse müssen nach der Reinigung sorgfältig abgetrocknet werden.
- Setzen Sie das Gerät korrekt zusammen, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Rings um das Gerät sollte ein Mindestabstand von 15 cm eingehalten werden. Halten Sie leicht entzündliche Materialien, (z.B. Vorhängen, Textilien, Wänden) von diesem Gerät fern. Stellen Sie das Gerät außer reichweite von Spritzwasser auf.

Frittierwanne befüllen

- Drücken Sie auf die Deckelöffnungstaste (11), um den Deckel (1) zu öffnen.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb (4), indem Sie ihn nach oben ziehen.
- Füllen Sie mindestens 1,8 l (**MIN**) und maximal 2,5 l (**MAX**) hochwertiges Öl in die Frittierwanne (10). Der Ölstand muss sich zwischen der **MIN**- und **MAX**-Markierung (Innenseite der Frittierwanne) befinden.
- **Achtung!** Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich nur wenig oder gar kein Öl in der Frittierwanne befindet. Es kann beschädigt werden.

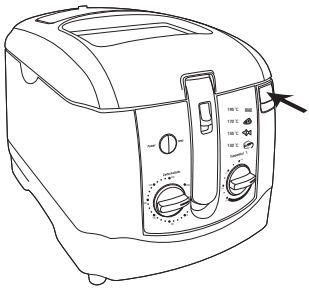


Abb. 1

Frittieröl und -fett

- Verwenden Sie nur hochhitzebeständiges, geschmacksneutral Frittieröl (Pflanzenöl) oder Frittierfett (Pflanzenfett), das man auf etwa 220°C erhitzen kann. Zum Frittieren geeignet ist beispielsweise Palmöl, gehärtete Pflanzenöle und -fette, raffinierte Öle (Maisöl, Sojaöl oder Sonnenblumenöl). Nicht geeignet sind kaltgepresste und unraffinierte Öle/Fette, wie z. B. natives Olivenöl, Butter, Margarine, etc.
- **Achtung!** Mischen Sie niemals verschiedene Öl- oder Fettsorten und füllen Sie bereits verwendetes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.
- Falls Sie festes Frittierfett benutzen, schneiden Sie dieses in Stücke und schmelzen Sie es in einem Topf bei schwacher Hitze. Füllen Sie anschließend das geschmolzene Fett sehr vorsichtig in die Frittierwanne (10) ein. Die Frittierwanne muss beim Einfüllen des geschmolzenen Fettes trocken sein.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 7 10/06/2010 9:21 AM

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

- Sie können die geschlossene Fritteuse mit dem erstarrten Frittierfett bei Raumtemperatur aufbewahren. Wenn Sie das Fett in der Fritteuse erneut erhitzen, stechen Sie vorher mit einer Gabel Löcher in das Fett, um ein Spritzen des Fetts zu vermeiden. Achten Sie darauf, die Frittierwanne (10) nicht zu beschädigen. Schließen Sie den Deckel (1) und erwärmen Sie das Fett anschließend bei schwacher Hitze.
- **Feuergefahr!** Speiseöl/-fett kann sich bei zu hohen Temperaturen entzünden.
- Falls sich das Öl/Fett in der Fritteuse entzündet, ziehen Sie sofort den Netzstecker (12). Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett. Schließen Sie den Deckel der Fritteuse, wenn dies noch ohne Gefahr möglich ist. Sie können versuchen das Feuer mit eine Decke oder Feuerlöschschaum zu ersticken.

Zeitschaltuhr

- Dieses Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr (13) ausgestattet, mit dem Sie eine Frittierzeit (in Minuten) einstellen können. Die maximal einstellbare Frittierzeit beträgt 30 Minuten.
- Wenn Sie keine bestimmte Frittierzeit einstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr auf Position **On**.
- Um eine Frittierzeit zu wählen, drehen Sie die Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit. Die Zeitschaltuhr läuft rückwärts, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Es ertönt ein Signalton, sobald die Zeitschaltuhr auf Position **Off** steht.
- Wenn die Zeitschaltuhr auf Position **Off** steht, ist das Gerät ausgeschaltet. Um das Gerät vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie immer den Netzstecker (12) aus der Steckdose.

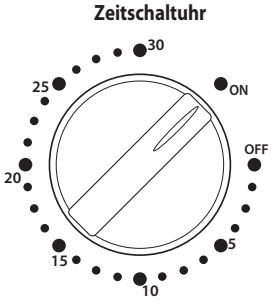


Abb. 2

Lebensmittel frittieren

- Überprüfen Sie, ob der Öl-/Fettstand zwischen der **MIN**- und **MAX**-Markierung liegt.
- Sie können den Frittiervorgang durch das Sichtfenster (3) im Deckel (1) überwachen. Damit das Glas durch Kondenswasser nicht beschlägt, geben Sie etwas Fett von innen auf das Sichtfenster.
- Setzen Sie den Frittierkorb (4) ein und schließen Sie den Deckel.
- Verbinden Sie den Netzstecker (12) mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Betriebsanzeige **Power** (15) leuchtet auf, wenn die Zeitschaltuhr (13) auf der Markierung **On** steht. Wenn die Zeitschaltuhr auf Position **Off** steht, ist das Gerät ausgeschaltet (siehe Abschnitt *Zeitschaltuhr*).
- Wählen Sie die erforderliche Temperatur mit dem Temperaturregler (9) und warten Sie bis die Fritteuse vorheizt. Nähere Informationen über die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Verpackung des Frittierguts oder im Kapitel *Frittiertabelle*.
- Die Kontrollleuchte **Temp** (14) leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte.
- Sobald das Gerät die vorgewählte Temperatur unterschreitet, schaltet der Thermostat erneut ein und die Kontrollleuchte **Temp** leuchtet wieder. Dadurch ist eine konstante Einhaltung der Temperatur gewährleistet. Während des Betriebes schaltet sich die Kontrollleuchte **Temp** immer wieder an und aus.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 8 10/06/2010 9:21 AM

- Ziehen Sie den Frittierkorbgriff (6) nach oben, bis er in einer horizontalen Position einrastet. Der Frittierkorb (4) wird angehoben (Abb. 3).
- Drücken Sie auf die Deckelöffnungstaste (11), um den Deckel (1) zu öffnen. **Vorsicht!** Der Deckel kann heiß sein.
- Achten Sie darauf, dass das Frittiergut trocken ist, um Spritzen oder Schäumen des Öls zu vermeiden. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit einem Papiertuch trocken und entfernen Sie Eis von eingefrorenen Lebensmitteln.

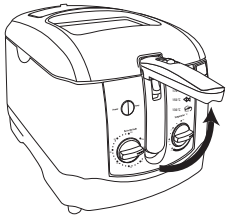


Abb. 3

- Füllen Sie das vorbereitete Frittiergut in den Frittierkorb. Der Frittierkorb ist für maximal 1kg Lebensmittel (1kg Pommes Frites) vorgesehen. Die Lebensmittel im Frittierkorb mit einem maximalen Gewicht von 1kg müssen vollständig von Öl umgeben sein, da sie andernfalls nicht erfolgreich frittiert werden können.
- Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Das Frittiergut sollte über die gesamte Fläche des Frittierkorbs verteilt werden, um ein gleichmäßiges Frittieren zu gewährleisten.
- Schließen Sie den Deckel wieder und überprüfen Sie die eingestellte Temperatur. Senken Sie den Frittierkorb erst ab, wenn die Kontrollleuchte **Temp** (14) erlischt. Um den Frittierkorb abzusenken, schieben Sie den Gleitschalter (5) am Frittierkorbgriff zurück. Dabei wird auch der Frittierkorbgriff abgesenkt.
- Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr (13) die erforderliche Frittierzeit ein (siehe Abschnitt *Zeitschaltuhr*). Sie können das Gerät auch verwenden, wenn Sie keine bestimmte Frittierzeit eingestellt haben.
- Heben Sie nach Ablauf der Frittierzeit den Filterkorb an und überprüfen Sie durch das Sichtfenster (3), ob das Frittiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Stellen Sie die Zeitschaltuhr (13) auf Position **Off**, wenn Sie mit dem Frittierergebnis zufrieden sind und kein weiterer Frittiervorgang erfolgt. Tennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Heben Sie den Frittierkorb (4) bei geschlossenem Deckel an und lassen Sie das Öl/Fett abtropfen.
- Nachdem das Öl/Fett abgetropft ist, drücken Sie auf die Deckelöffnungstaste (11), um den Deckel (1) zu öffnen. **Vorsicht!** Die Fritteuse ist sehr heiß. Es kann heißer Dampf austreten und heißes Öl/Fett kann herausspritzen.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb (4) vorsichtig aus der Fritteuse. Legen Sie eine Schüssel oder ein Sieb mit Küchenpapier aus und füllen Sie das Frittiergut ein. Das überschüssiges Öl/Fett wird vom Küchenpapier aufgesaugt.

Öl/Fett filtern, aufbewahren und entsorgen

- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen (mindestens 3 Stunden).
- Es ist empfohlen, dass Sie das Öl/Fett nach jedem Frittiervorgang filtern, um kleine Teile, z. B. Lebensmittelrückstände vollständig zu entfernen, da diese den Fettverderb beschleunigen.
- Entnehmen Sie das Bedien- und Heizelement (8) und die Frittierwanne (10) und gießen Sie das abgekühlte Öl/Fett (sollte noch flüssig sein) in einen Metalltopf mit Griffen um.
- Entfernen Sie Lebensmittelrückstände mit einem Schwamm oder etwas Küchenpapier aus der Frittierwanne (10). Setzen Sie die Frittierwanne und das Bedien- und Heizelement (8) wieder in das Gerät ein.
- Hängen Sie den Frittierkorb (4) ein und heben Sie ihn in die oberste Position an. Legen Sie einen Speiseölfilter in den Frittierkorb. Gießen Sie das Öl/Fett langsam durch den Filter in die Fritteuse zurück. Als Filter können Sie auch ein Papiertuch oder ein Stück Baumwollstoff verwenden.
- Wenn Sie häufig Frittieren, kann das Öl/Fett in der Fritteuse aufbewahrt werden. Schließen Sie den Deckel (1) und bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 9 10/06/2010 9:21 AM

- Erneuern Sie regelmäßig das Öl/Fett nach ca. 3 bis 5 Frittiervorgängen. Erneuern Sie unbedingt das Öl/ Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, raucht, unangenehm richt, oder wenn es dunkel und schwerflüssig geworden ist.
- **Vorsicht!** Altes oder verschmutztes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung von selbst entzünden. Ziehen Sie im Brandfall sofort den Netzstecker und schließen Sie den Deckel (1). Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett.

Hinweise

- Wenn Sie das Gerät nur gelegentlich benutzen, entfernen Sie das Öl/ Fett aus dem Gerät und bewahren Sie es in einem verschließbaren Behälter im Kühlschrank auf.
- Bewahren Sie Öl/ Fett, dass Sie zum Frittieren von Fisch verwendet haben getrennt vom Frittieröl/ -fett anderer Speisen.
- Würzen Sie die Lebensmittel nicht vor oder während dem Frittieren. So bleibt das Öl länger haltbar.

Entsorgung

- Gießen Sie Altöl in einen verschließbaren Behälter und entsorgen Sie es.
- Gießen Sie das noch warme Fett in einen mit Zeitung ausgekleideten Topf und warten Sie bis es erstarrt ist. Wickeln Sie das Fett dann vollständig in das Papier ein und entsorgen sie es.
- Entsorgen Sie das alte Öl/Fett nicht im Ausguss, sondern immer im Haushaltsmüll. Informieren Sie sich bei Ihrer Stadtverwaltung nach einer Sammelstelle.

Frittiertabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie eine Übersicht über Frittiertemperaturen und -zeiten für verschiedene Nahrungsmittel. Die Angaben in dieser Tabelle sind nur Richtwerte. Beachten Sie, dass die Frittierdauer und die benötigte Temperatur von der Art und Beschaffenheit des Frittiergutes abhängen (z. B. Größe und Gewicht). Lesen Sie auch die Informationen auf der Verpackung von Tiefkühlkost.

Lebensmittel	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Garnelen	130	2 - 4
Pilze	150	3 - 5
Paniertes Hühnchen	170	12 - 14
Fischfrikadelle	170	3 - 5
Filet	170	5
Zwiebelringe	190	2 - 4
Pommes Frites	170	8 - 10
Kartoffelchips	170	10 - 15

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 10 10/06/2010 9:21 AM

Frittiertipps

- Acrylamid entsteht bei Überhitzung von Stärke, insbesondere beim Backen, Braten, Rösten, Grillen und Frittieren. Um die Acrylamidbildung zu minimieren, frittieren Sie insbesondere stärkehaltige Lebensmittel (z. B. Pommes Frittes) so kurz wie möglich und bei Temperaturen von höchstens 170 °C. Das Frittiergut sollte goldbraun sein, aber nicht dunkel oder verbrannt.
- **Gleichmäßiges garen:** Schneiden Sie die Frittiergut in dünne, gleich große Stücke und vermeiden Sie zu dicke Stücke. Überfüllen Sie niemals den Frittierkorb (4). Das Frittiergut sollte ganz von Öl/Fett umgeben sein, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
- Tauchen Sie das Frittiergut erst ins Öl/Fett, wenn es die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn sich die Kontrollleuchte **Temp** (14) ausgeschaltet hat.
- Wenn Sie eine zu hohe Temperatur gewählt haben, bildet sich eine Kruste und die Lebensmittel sind Innen nicht richtig durchgegart.
- Bei einer zu niedrigen Temperatur nehmen die Lebensmittel zu viel Öl oder Fett auf.
- Trocknen Sie das Frittiergut sorgfältig ab, bevor Sie es in das Öl/Fett tauchen. So wird ein Spritzen des Öls/Fetts vermieden und das Frittiergut wird knusprig. Wasserhaltige Lebensmittel, wie z. B. Fisch oder Gemüse sollten vor dem Frittieren paniert oder in Mehl gewendet werden.
- Tauen Sie Tiefkühlkost kurz an und trocknen Sie die Lebensmittel sorgfältig ab.
- Bei tiefgekühlten Lebensmitteln sinkt die Temperatur des Öls/Fetts stark ab. Frittieren Sie deshalb nicht zu große Mengen auf einmal.

Pommes Frites

- Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Streifen. Spülen Sie die Kartoffeln unter Wasser ab und lassen Sie sie trocknen. Legen Sie die trockenen Kartoffelstreifen in den Frittierkorb (4). Der Frittierkorb ist für maximal 1kg Pommes Frites vorgesehen.
- Achten Sie beim Frittiern darauf, dass die Kartoffelstreifen vollständig von Öl umgeben sind, da sie andernfalls nicht erfolgreich frittiert werden können. Geben Sie nicht zu viele Pommes in den Frittierkorb, um ein besseres Frittierergebnis zu erzielen.
- Schließen Sie den Deckel und heizen Sie die Fritteuse auf 170 °C vor. Tauchen Sie den Frittierkorb erst ins Öl, wenn die Kontrollleuchte **Temp** (14) erlischt. Garen Sie die Pommes für ca. 8 bis 10 Minuten (abhängig von der Menge und Dicke der Pommes).
- Heben Sie danach den Frittierkorb an und warten Sie bis die Fritteuse wieder auf 170 °C aufgeheizt hat. Senken Sie den Frittierkorb wieder ab und frittieren Sie die Pommes für ca. 2 bis 3 Minuten bis sie goldbraun und knusprig sind.
- Heben Sie danach den Frittierkorb bei geschlossenem Deckel an und lassen Sie das Öl abtropfen.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Fritteuse. Legen Sie eine Schüssel oder ein Sieb mit Küchenpapier aus und füllen Sie die Pommes ein. Das überschüssiges Öl wird vom Küchenpapier aufgesaugt.
- Wenn Sie tiefgefrorene Pommes verwenden, beachten Sie die Frittier-Hinweise auf der Verpackung.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 11 10/06/2010 9:21 AM

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Fettfilter auswechseln

- Im Deckel (1) befinden sich Filter, die das Fett aus dem aufsteigenden Dampf filtern.
- Nach einiger Zeit verlieren die Filter ihre Wirkung. Wechseln Sie die Filter bei Bedarf aus.
- Nehmen Sie die Filterabdeckung (2) vom Deckel ab und entfernen Sie die Filter (Abb. 4).
- Legen Sie neue Filter ein, die Sie im Handel erwerben können.
- Setzen Sie nach Austausch der Filter die Filterabdeckung wieder auf.

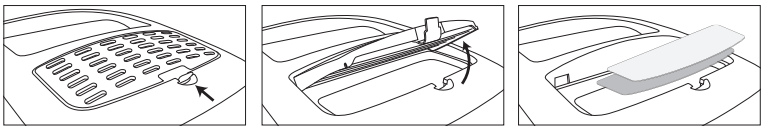


Abb.4

Überhitzungsschutz

- Wenn sich das Gerät überhitzt (z. B. weil sich nicht genügend Öl in der Frittierwanne befindet), schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch aus. Trennen Sie in diesem Fall das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es ausreichend abkühlen. Damit das Gerät wieder funktioniert, drücken Sie mit einem Zahnstocher oder ähnlichen nicht-metallischen Objekt auf die Taste **RESTART** (7) an der Rückseite des Bedien- und Heizelements (8).
- Wenn dieses Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie die Servicehotline. Die Adresse und Hotlinenummer finden Sie auf den Garantieseiten.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 12 10/06/2010 9:21 AM

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker (12) und lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen (ca. 3 Stunden).
- Reinigen Sie die Außenflächen des Gehäuses mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Tauchen Sie elektrische Teile des Gerätes während des Reinigens nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie es nie unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Lösungs- und Scheuermittel, harte Bürsten, metallische oder scharfe Gegenstände. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Plastikteile an; scheuernde Reiniger und Hilfsmittel zerkratzen die Oberfläche.
- Entfernen Sie das Öl/Fett aus der Frittierwanne (10) wie im Abschnitt *Öl/Fett filtern, aufbewahren und entsorgen* beschrieben.
- Der geöffnete Deckel (1) kann zur Reinigung vom Gerät abgenommen werden.
- Ziehen Sie den Deckel nach oben heraus (Abb. 5).
- Entfernen Sie zuerst die Filter aus dem Deckel.
- Reinigen Sie den Deckel und die Filterabdeckung (2) mit einem feuchten Schwamm und Geschirrspülmittel. Die Filterabdeckung kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Spülen Sie den Deckel unter Wasser ab und lassen Sie ihn dann trocknen.
- Achten sie darauf, dass der Deckel und die Filterabdeckung vollständig trocken sind. Legen Sie dann wieder die Filter in den Deckel ein und befestigen Sie die Filterabdeckung. Bringen Sie den Deckel wieder am Gehäuse der Fritteuse an.
- Reinigen Sie den Frittierkorb (4) und die Frittierwanne (10) mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Frittierkorb und Frittierwanne können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Trocknen Sie sie Teile sorgfältig ab.
- Tauchen Sie das Bedien- und Heizelement (8) niemals in Wasser.
- Das Netzkabel kann vollständig von der Fritteuse entfernt werden. Vorher muss der Frittierkorb, das Bedien- und Heizelement sowie die Frittierwanne vom Gerät entfernt werden. Ziehen Sie nun den Kasten, mit dem das Netzkabel verbunden ist, heraus (Abb. 6).
- Tauchen Sie das Netzkabel und den Kasten niemals in Wasser.
- Wischen Sie das Gehäuse der Fritteuse innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie es vollständig trockenen und setzen Sie danach den Kasten mit Netzkabel wieder in das Gerät ein.
- Nachdem Sie alle Teile gereinigt haben, setzen Sie das Gerät wieder korrekt zusammen.
- **Achtung!** Die Fritteuse muss vor jedem Gebrauch vollständig trocken sein.

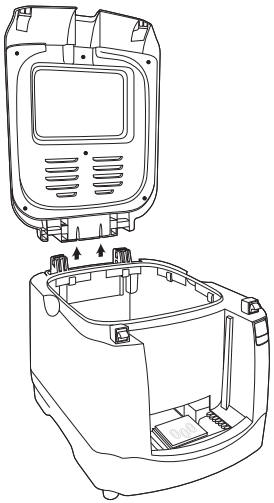


Abb. 5

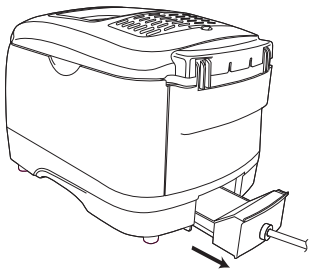


Abb.6

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 13 10/06/2010 9:21 AM

GARANTIE

Kunden Info
Herstellergarantie

HOME ELECTRIC

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Erwerb eines Produktes unseres Hauses entschieden haben und wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit diesem hochwertigen Produkt. Unsere strenge Fertigungskontrolle gewährleistet die hohe Qualität unserer Geräte. Für den Fall, dass Sie dennoch eine berechtigte Beanstandung haben, gewähren wir eine Garantie für die Dauer von

3 Jahren

ab Kaufdatum zu den nachfolgenden Bedingungen:

Diese Garantie lässt Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche als Verbraucher gegenüber dem Verkäufer des Gerätes unberührt. Diese Rechte werden durch die von uns gewährte Herstellergarantie nicht eingeschränkt. Die von uns gewährte Garantie hat nur Gültigkeit für den privaten Gebrauch des Gerätes und beschränkt sich auf das Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.

Die Garantiedauer beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum.

Es liegt im Ermessen von **HOME ELECTRIC**, ob die Garantie durch Reparatur oder Austausch des Gerätes bzw. des defekten Teiles erfüllt wird. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Sollten Sie Fragen zu **HOME ELECTRIC** Produkten haben, sparen Sie sich den zeitraubenden Weg zum Händler und wenden sich direkt an unsere Servicehotline oder unser Servicecenter. Ein Team von hochqualifizierten Produktberatern und Technikern steht Ihnen Montag bis Freitag von 10 – 18 Uhr zur Verfügung.

Service-Telefon: 01805 / 22 17 84
(€ 0,14/Min. aus dem deutschen Festnetz;
max. € 0,42/Min. aus den deutschen Mobilfunknetzen)

E 2 Servicecenter GmbH,
Max-Planck-Strasse 13,
50858 Köln-Marsdorf
www.e2service.de

Sollten Sie Ihr Gerät einsenden, ist eine kurze Beschreibung Ihrer Beanstandung erforderlich, das unterstützt die schnelle Abwicklung. Senden Sie Ihr Gerät ausnahmslos nur zu unserem autorisierten Servicepartner und verwenden Sie bitte hierzu den beiliegenden Retourenzettel. Sollte dieser Retourenzettel fehlen, wenden Sie sich bitte an die oben genannte Servicehotline.

ACHTUNG: Unfrei eingeschickte Sendungen werden nicht angenommen!

WICHTIGES DOKUMENT! BITTE MIT KAUFNACHWEIS 3 JAHRE AUFBEWAHREN

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 14 10/06/2010 9:21 AM

Kunden Info
Herstellergarantie

HOME ELECTRIC

Zur Durchführung einer Garantiereparatur benötigt unser Servicepartner unbedingt den Kaufnachweis, entweder als Originalrechnung oder den vom Händler maschinengedruckten Kassenbeleg. Weiterhin muss die Seriennummer am Gerät lesbar sein. Ohne Kaufnachweis können wir leider keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen. Wir empfehlen Ihnen, die Originalverpackung aufzubewahren, um im Garantiefall einen sicheren Transport des Gerätes zu gewährleisten.

Garantie-Reparaturen dürfen ausschließlich von der E2 Servicecenter GmbH oder von dieser autorisierten Vertragswerkstätten ausgeführt werden. Bei Reparaturen, die selbst oder von anderen Werkstätten ausgeführt werden, entfällt jeglicher Garantieanspruch und es besteht kein Anspruch auf Kostenerstattung.
Kein Garantieanspruch besteht:

⇒ bei unsachgemäßer Behandlung
⇒ bei mechanischer Beschädigung des Gerätes von außen
⇒ bei Transportschäden
⇒ für Verschleißteile
⇒ bei Bedienungsfehlern und zweckfremder Benutzung
⇒ bei Aufstellung des Gerätes in Feuchträumen oder im Freien
⇒ bei Schäden, die auf höhere Gewalt, Krieg, Wasser, Blitzschlag, Überspannung und andere von **HOME ELECTRIC** nicht zu verantwortende Gründe zurückzuführen sind
⇒ bei übermäßiger Nutzung, insbesondere bei anderer als privater Nutzung
⇒ bei Missachtung der Bedienungsanleitung und Installationsfehlern
⇒ wenn das Gerät keinen technischen Defekt aufweist
⇒ für Transport- und Fahrtkosten sowie durch Auf- und Abbau des Gerätes entstandene Kosten

Die Garantie umfasst keine weitergehende Haftung unsererseits, insbesondere keine Haftung für Schäden, die nicht am Gerät selbst entstanden sind oder die durch den Ausfall des Gerätes bis zur Instandsetzung entstehen (z.B. Wegekosten, Handlingkosten, etc.). Hierdurch wird jedoch unsere gesetzliche Haftung, insbesondere nach dem Produkthaftungsgesetz, nicht eingeschränkt oder ausgeschlossen.
Von uns erbrachte Garantieleistungen verlängern die Garantiefrist von 3 Jahren ab Kaufdatum nicht, auch nicht hinsichtlich eventuell ausgetauschter Komponenten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät und hoffen, dass auch Ihr Nächstes wieder ein HOME ELECTRIC Produkt sein wird.

WICHTIGES DOKUMENT! BITTE MIT KAUFNACHWEIS 3 JAHRE AUFBEWAHREN

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 15 10/06/2010 9:21 AM

TABLE OF CONTENTS, TECHNICAL DATA

TABLE OF CONTENTS, TECHNICAL DATA 16
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 17-18
CONTROL ELEMENTS 19
OPERATING INSTRUCTIONS 20-24
CLEANING AND CARE 25
WARRANTY 26-27

Proper disposal of this product:
This label indicates that, in the EU, electronic devices cannot be disposed of with regular household waste.
Please use the return or collections systems of your municipality or contact the seller where you purchased this product.

Technical data

Power supply	230 V~, 50 Hz
Power consumption	1800 W
Manufactured for	JGC-Company GmbH Heckhofweg 146 50739 Köln
Customer Service	E2 Servicecenter GmbH Max-Planck-Strasse 13 50858 Köln-Marsdorf
Telephone	01805 221784
Monday-Friday,10:00 - 18:00	(€ 0.14/min. from German landline; max. € 0.42/min. from German mobile networks)
Please enter the serial number of your device here:	_____

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 16 10/06/2010 9:21 AM

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

General

- Read this manual before first use thoroughly. It contains important information for your safety as well as for the use and maintenance of the equipment. Keep these instructions for future reference and pass it on with the device.
- Pay particular attention to the warnings on the device and in this instruction manual.
- Use the device only for its intended purpose. Improper use may lead to hazards.
- This device is designed for household use only. It is not suitable for commercial use.
- In the event of improper use or wrong operation, we do not accept any liability for resulting damages.
- The use of accessories and components not expressly recommended by the manufacturer may result in injuries or damages and voids the warranty.
- This device is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and / or lack of knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Never leave the device unsupervised while it is switched on.
- Do not place heavy objects on top of the device.
- Never immerse electrical parts of the device in water during cleaning or operation. Never hold the device under running water.
- Do not under any circumstances attempt to repair the device yourself. For servicing and repairs, please consult an authorised dealer or qualified customer service centre.
- This device should not be operated with an external clock timer or separate remote control system.

Power supply

- The mains voltage must match the information on the rating label of the device.
- The power plug is used as the disconnect device. Please be sure that the power plug is in operable condition.
- Only removing the power plug can separate the device completely from the mains supply.
- Avoid damages to the power cord that may be caused by kinks or contact with sharp corners.
- Make sure, the device, including power cord and power plug are not exposed to hot surfaces.
- Ensure that the cord cannot be pulled down. Lay the cord so that it cannot be stumbled over. Extension cords are not recommended for deep fryers.
- Only unplug from the power outlet by the plug itself. Do not pull on the cord.
- Disconnect the power plug when the device is not in use, in case of malfunctions, prior to attaching or removing accessories and prior to each cleaning.
- If the power cord or the casing of the device is damaged or if the device is dropped, the device may not be used before it is examined by a professional electrician.
- A damaged power cord may only be replaced by the manufacturer or a workshop commissioned by the manufacturer or by a similarly qualified person in order to avoid hazards.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 17 10/06/2010 9:21 AM

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installation location

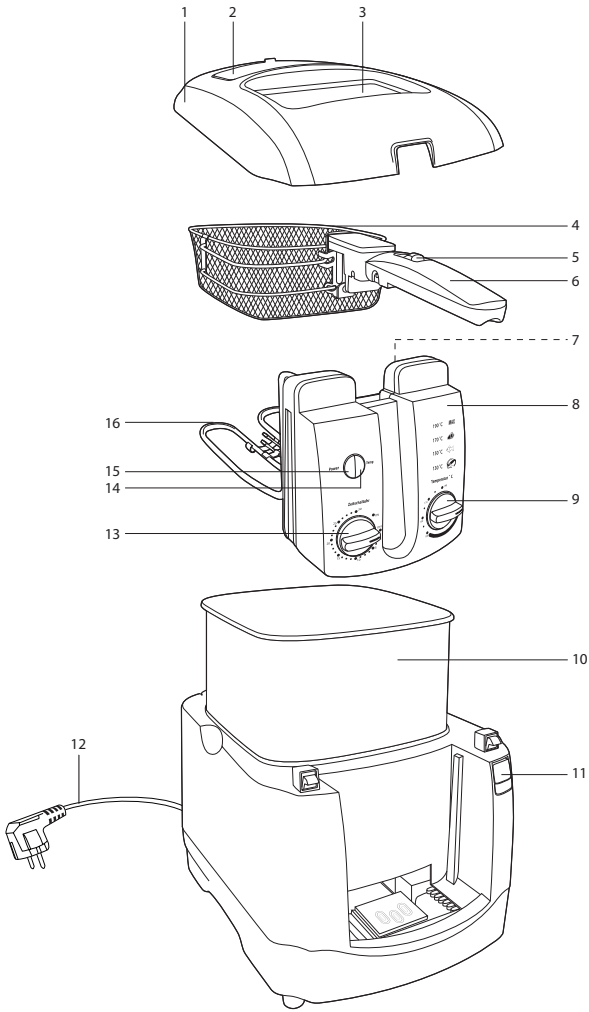
- Place the device on a flat, sturdy and heat-resistant surface.
- Put the device in a place which is out of reach of children.
- Do not operate this device near flammable materials (e.g. curtains, textiles, walls) and never cover it. Ensure that there is always a sufficient safe distance from flammable materials.
- Use this device in dry indoor areas only and never outdoors.
- **Warning:** Do not use this device near water or heavy moisture; e.g. in a damp basement or beside a swimming pool or bathtub.
- In order to reduce the risk of fire and electric shock, do not expose the device to fire (fireplace, grill, candles, cigarettes and so on) or water (water drops, water splashes, vases, tubs, ponds and so on).
- Keep this device away from all heat sources like for example, ovens, hot plates and other heat-producing devices/objects.
- Protect this device from extreme heat (over 35°C) and cold (under 5°C) as well as from direct sunlight and dust.

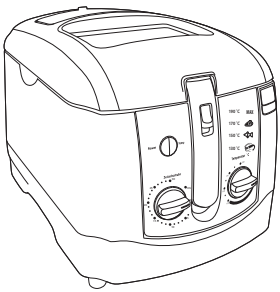
Specific safety instructions

- **Attention!** Only switch on the deep fryer once it has been filled with oil or fat. If you put this device into operation when empty, it could become damaged.
- Do not move or transport this device if it is filled with hot oil/fat. There is a danger of burning from splattering oil/fat. Wait until the oil/fat has cooled off completely.
- **Danger of burns!** The temperature of the surfaces which can be touched can become very hot. Never touch the hot surfaces of the device (e.g. viewing window, metal parts).
- Hot steam rises and escapes through the steam outlet in the lid during frying. Keep hands and face at a safe distance from the steam and open the lid with special caution. Never cover the steam outlets.
- Avoid contact of water and/or ice with oil or fat. This leads to strong splattering or foaming of oil/fat during frying. Dab moist foods dry with a paper towel and remove ice from frozen foods. Make sure that all parts of the deep fryer are dry before putting the oil/fat into the device.
- The oil or fat level in the deep fryer vat must be between the **MIN** and **MAX** markings (inside).
- Use only oil or fat that is suitable for frying.
- Do not mix different types of oil or fat because it can cause the deep fryer to overflow.
- Never overfill the frying basket with food and do not place any cutlery or kitchen tools in the device.
- Do not put plastic cutlery into hot fat. Do not fill hot fat into a plastic container. It could melt.
- **Attention!** Change the oil/fat at regular intervals. Old or contaminated oil could ignite itself if overheated.
- Make sure that there are not any flammable items above or near the device. If the oil/fat ignites, pull the plug immediately and close the lid in order to smother the flames. Never pour water into hot or burning oil/fat.
- To avoid or reduce acrylamide, we recommend that foods be fried until they are golden yellow rather than dark or brown and that burnt residues be removed. Fry starchy foods, especially grain and potato products, at a maximum of 170°C.
- Unplug the device after use and let the oil/fat cool off sufficiently before inserting or removing accessories and before cleaning or storing the device.
- Do not cover or store the device when it is hot. Unplug it first and let it cool off completely in a safe place which is out of the reach of children.
- Clean the device and other accessories after each use. Refer to the Chapter *CLEANING AND CARE*.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 18 10/06/2010 9:21 AM

CONTROL ELEMENTS





1 Lid (detachable)
2 Filter cover
3 Viewing window
4 Frying basket
5 Sliding switch (frying basket handle)
6 Frying basket handle
7 **RESTART** button (rear side)
8 Control and heating element
9 Temperature control
10 Fryer vat
11 Lid release button
12 Power cord with plug
13 Timer
14 Indicator light **Temp**
15 Operation indicator **Power**
16 Heating element

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 19 10/06/2010 9:21 AM

OPERATING INSTRUCTIONS

Intended use

- This device is suitable for frying foods only. Any other use can lead to damage to the device or to injury.

Unpacking and checking

- Carefully take the device and its accessories out of the packaging. Retain the packaging in case you would like to store the device away or transport it at a later date. If you choose to dispose of the packaging, then please do so according to the applicable legal regulations.
- Check the packaging contents for completeness and damages. Should the contents in the packaging not be complete or be damaged, do not use the device. Return it to your retail outlet immediately.

Preparation

- Before first use, clean all parts which come into contact with foods. Refer to the *CLEANING AND CARE* section.
- All parts of the deep fryer must be carefully dried off after cleaning.
- Assemble the device correctly before putting it into operation.
- Place the device on a flat, sturdy and heat-resistant surface. A circumference of at least a 15 cm distance around the device should be maintained. Keep flammable materials away from this device (e.g. curtains, textiles, walls). Keep the device out of the reach of spraying water.

Filling frying vat

- Press on the lid release button (11) to open the lid (1).
- Remove the frying basket (4) by pulling it upwards.
- Fill at least 1.8 litres (**MIN**) and maximum 2.5 litres (**MAX**) of good quality oil into the frying vat (10). The oil level must be between the **MIN** and **MAX** marking (inside the frying vat).
- **Attention!** Never switch the device on if there is too little or no oil in the frying vat. It could become damaged.

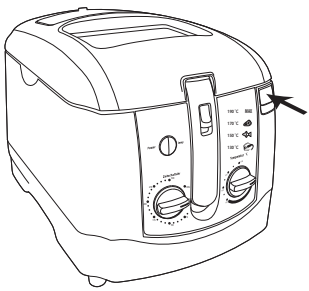


Fig. 1

Frying with oil and fat

- Use only high-temperature resistant, neutral flavour frying oil (vegetable oil) or frying fat (vegetable fat) which can be heated to about 220°C. Palm oil, hydrogenated vegetable oils and fats, refined oils (corn oil, soya oil, and sunflower oil) for example are all suitable. Cold-pressed and unrefined oils/fats such as virgin olive oil, butter and margarine are not suitable.
- **Attention!** Never mix different oil or fat types together and never mix fresh oil or fat with oil or fat which has already been used.
- If you use frying fat, cut it into pieces and melt it in a pot at low heat. Then fill the melted fat carefully into the frying vat (10). The frying vat must be dry when it is being filled with the melted fat.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 20 10/06/2010 9:21 AM

- You can keep solid fat at room temperature in the closed deep fryer. When you reheat the fat in the deep fryer, prick holes in the fat in advance with a fork to avoid the fat from splattering. Take care not to damage the frying vat (10). Close the lid (1) and then warm the fat at low heat.
- **Danger of fire!** Edible oil and fat can ignite at temperatures which are too high.
- If the oil/fat ignites, pull the plug (12) immediately. Never pour water into hot or burning oil/fat. Close the lid of the deep fryer if it is possible to do so safely. You can try to smother the fire with a blanket or fire-fighting foam.

Timer

- This device is equipped with a timer (13), with which you can set the frying time (in minutes). The maximum frying time is 30 minutes.
- If you do not want to set a definite frying time, turn the timer to position **On**.
- To select a frying time, turn the timer clockwise to the desired time. The timer runs backwards until the set time has run out. A beep sounds as soon as the timer reaches the **Off** position.
- When the timer is on the **Off** position, the device has been switched off. Pull the plug (12) from the power outlet to disconnect the device completely from the mains.

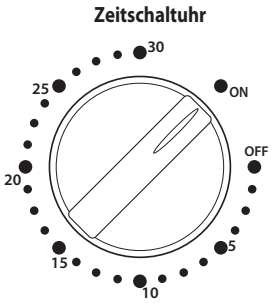


Fig. 2

Frying foods

- Ensure that the oil/fat level is between the **MIN** and **MAX** marking.
- You can monitor the frying process through the viewing window (3) in the lid (1). Apply some fat from the inside on the viewing window in order to prevent that the window gets steamed up.
- Insert the frying basket (4) and close the lid.
- Connect the plug (12) to a suitable power outlet. The red operation indicator **Power** (15) lights up when the timer (13) is set to position **On**. When the timer is in the **Off** position, the device is switched off (see *Timer* section).
- Select the required temperature using the temperature control (9) and wait until the deep fryer has been preheated. More information regarding required temperature can be found on the packaging of the food to be fried or in the *Frying chart* section.
- The indicator light **Temp** (14) lights up and shows that the device has been heated up. Once the set temperature is reached, the indicator light goes out.
- As soon as the temperature falls below the pre-selected temperature, the thermostat switches on and the indicator light **Temp** lights up again. This ensures a constant temperature. The indicator light **Temp** switches on and off repeatedly during operation.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 21 10/06/2010 9:21 AM

OPERATING INSTRUCTIONS

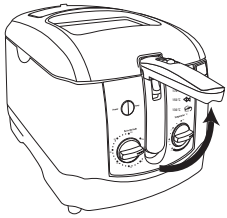


Fig. 3

- Pull the frying basket handle (6) upwards until it locks into a horizontal position. The frying basket (4) is then lifted (Fig. 3).
- Press on the lid release button (11) to open the lid (1). **Caution!** The lid can be hot.
- Make sure that the food to be fried is dry in order to avoid splattering or foaming of the oil. Dab the damp food dry with a paper towel and remove ice from frozen foods.
- Fill the prepared food to be fried in the frying basket. The frying basket limit is 1kg food (1kg French fries). The food inside the frying basket with a maximum weight of 1kg must be completely covered by oil, otherwise it can not be fried successfully.
- Do not overfill the frying basket. The food to be fried should be distributed over the entire surface of the frying basket in order to ensure even frying.
- Close the lid again and check the temperature setting. Lower the frying basket only once the indicator light **Temp** (14) goes out. In order to lower the frying basket, push back the sliding switch (5) on the frying basket handle. In doing so, the frying basket handle is also lowered.
- Set the required frying time with the timer (13) (see *Timer* section). You can also use this device even if you have not set a particular frying time.
- Raise the frying basket after the frying time has expired and check through the viewing window (3) whether the food to be fried has reached the desired degree of browning. Switch the timer (13) to the **Off** position if you are satisfied with the frying results and no further frying procedure is to follow. Then disconnect the device from the mains.
- Lift the frying basket (4) by the closed lid and let the oil/fat drain.
- Once the oil/fat has been drained, press the lid release button (11) in order to open the lid (1). **Caution!** The deep fryer is very hot. Hot steam can escape and hot oil/fat can spray out.
- Remove the frying basket (4) carefully out of the deep fryer. Line a bowl or sieve with paper towels and fill with the fried food. The excess oil/fat will be absorbed by the paper towel.

Filtering, storing and disposing of oil/fat

- Let the device cool off after use (at least 3 hours).
- It is recommended that you filter the oil/fat after each frying procedure in order to remove small bits, e.g. food residues, completely since they accelerate fat spoilage.
- Remove the control and heating element (8) and the frying vat (10) and pour the cooled oil/fat (it should still be in liquid form) into a metal pot with handles.
- Remove food residues from the frying vat with a sponge or some paper towel (10). Insert the frying vat and the control and heating element (8) back into the device.
- Mount the frying basket (4) and raise it to the top position. Slowly pour the cooking oil/fat through the filter back into the deep fryer. You can use a paper towel or a piece of cotton material as a filter.
- If you fry often, the oil/fat can be stored in the deep fryer. Close the lid (1) and keep the device in a cool, dry place.
- Change the oil/fat after 3 to 5 frying procedures. Be sure to change the oil/fat if it foams, smokes or smells unpleasant when heated, or if it has become dark and viscous.
- **Caution!** Old or contaminated oil/fat can ignite itself when overheated. In case of fire, pull the plug immediately and close the lid (1). Never pour water into hot or burning oil/fat.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 22 10/06/2010 9:21 AM

Notes

- If you only use this device occasionally, remove the oil/fat from the device and store it in a sealed container in the refrigerator.
- Keep oil/fat in which you have used to fry fish separate from frying oil/fat of other foods.
- Do not season food before or during frying. The oil can be used longer this way.

Disposal

- Pour the oil into a sealed container and then dispose of it.
- Pour the still-warm fat into a pot lined with newspaper and wait until it has solidified. Then wrap the fat completely in the paper and dispose of it.
- Do not dispose of old oil/fat into the sink but always in the household waste. Inquire with your city administration regarding a collection point.

Frying chart

In the following chart you will find an overview of frying temperatures and times for various foods. The information in this chart serves as a guide only. Please note that the frying time and the required temperature are dependent upon the type and characteristics of the food to be fried (e.g. size and weight). Please read the information on the frozen food packaging also.

Food	Temperature in °C	Time in Minutes
Shrimp	130	2 - 4
Mushrooms	150	3 - 5
Fried chicken	170	12 - 14
Fishcakes	170	3 - 5
Filets	170	5
Onion rings	190	2 - 4
French fries	170	8 - 10
Crisps	170	10 - 15

Frying tips

- Acrylamide is formed by strong overheating, especially in baking, cooking, roasting, grilling and frying. In order to minimise the acrylamide, fry especially starchy foods (e. g. French fries) as briefly as possible and at temperatures to a maximum of 170° C. The fried food should be gold-brown but not dark or burnt.
- **Consistent cooking:** Cut the food to be fried in thin, equal size pieces and avoid pieces which are too thick. Never overfill the frying basket (4). The food to be fried should be completely surrounded by oil/fat in order to achieve even browning.
- Immerse the food to be fried into the oil/fat only once it has reached the correct temperature, i.e. once the indicator light **Temp** (14) has switched off. If you have selected a temperature which is too high, a crust builds and the food is not cooked through on the inside.
- If the temperature is too low, the food absorbs too much oil or fat.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 23 10/06/2010 9:21 AM

OPERATING INSTRUCTIONS

- Dry the food to be fried carefully before immersing it in oil/fat. This way, splattering oil/fat can be avoided and the food to be fried becomes crispy. Foods containing water such as fish or vegetables should be breaded or turned in flour before frying.
- Thaw frozen food briefly and then dry the food carefully.
- For frozen foods, the temperature of the oil/fat decreases greatly. Therefore, do not fry large quantities at once.

French Fries

- Peel the potatoes and cut them into strips of equal length. Wash potatoes and let them dry completely. Set the dry potato strips into the frying basket (4). The frying basket limit is 1kg French fries.
- When frying ensure that the potato strips are completely covered by oil, otherwise they can not be fried successfully. Do not put too many French fries into the frying basket in order to achieve a better frying result.
- Close the lid and preheat the deep fryer to 170 °C. Lower the frying basket into the oil only once the indicator light **Temp** (14) goes out. Cook the fries for about 8 to 10 minutes (depending on amount and thickness of the fries).
- Raise the frying basket and wait until the deep fryer has heated up to 170 °C. Then lower the frying basket again and cook the fries for approx. 2 to 3 minutes until their color is gold-brown and until they are crispy.
- Lift the frying basket when the lid is still closed and let the oil drain.
- Remove the frying basket carefully out of the deep fryer. Line a bowl or sieve with paper towels and fill with the French fries. The excess oil will be absorbed by the paper towel.
- When using frozen fries, pay attention to the frying advices on the packaging.

Changing the fat filter

- There is a filter in the lid (1) which filters fat from the rising steam.
- After a certain amount of time, the filter loses its effectiveness. Change filters whenever necessary.
- Detach the filter cover (2) from the lid and remove the filter (Fig. 4).
- Insert the new filter which can be bought on the market.
- Put the filter cover back on after changing the filter.

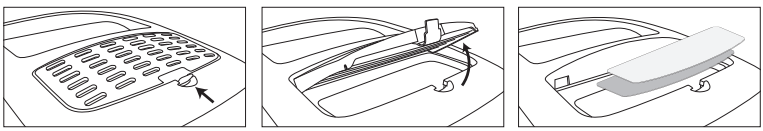


Fig.4

Overheating protection

- If the device overheats (e.g. because there is not enough oil in the frying vat), the device switches off automatically. In this case, disconnect the device from the power supply and let it cool off completely. So that the device functions again, press the **RESTART** button (7) on the rear side of the control and heating element (8) using a toothpick or similar, non-metal object.
- If this problem continues, contact the Service Hotline. The address and hotline number can be found on the warranty page.

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 24 10/06/2010 9:21 AM

CLEANING AND CARE

- Pull the plug (12) and let the device cool off completely before cleaning (approx. 3 hours).
- Clean the exterior surfaces of the housing with a slightly damp cloth.
- Never immerse electrical parts of the device into water or other liquids while cleaning. Never hold it under running water.
- Do not use any solvents, abrasives, hard brushes, metallic or sharp objects for cleaning purposes. Solvents are damaging to the health and corrode plastic parts; abrasive cleaners and aids scratch the surface.
- Remove the oil/fat from the frying vat (10) as described in the section *Filtering, storing and disposing of oil/fat*.
- The opened lid (1) can be detached for cleaning.
- Pull the lid up and out (Fig. 5).
- First remove the filter from the cover.
- Clean the lid and the filter cover (2) with a damp sponge and dish detergent. The filter cover can also be washed in the dishwasher. Rinse the cover under water and let it dry.
- Make sure that the cover and lid and the filter cover are completely dry. Insert the filter back into the lid and tighten the filter cover. Attach the lid back to the housing of the deep fryer.
- Clean the frying basket (4) and the frying vat (10) with hot water and some detergent. The frying basket and frying vat can also be washed in the dishwasher. Carefully dry the parts completely.
- Never immerse the operating and heating element (8) in water.
- The power cord can be removed completely from the deep fryer. The frying basket, operating and heating element as well as the frying vat must first be removed from the device. Now pull out the box which is connected to the power cord (Fig. 6).
- Wipe off the housing of the deep fryer inside and outside with a damp cloth. Let it dry completely and then put the box with the power cord back into the device.
- Never immerse the power cord and the box the in water.
- Once you have washed all of the parts, re-assemble the device properly.
- **Attention!** The deep fryer must be completely dry before each use.

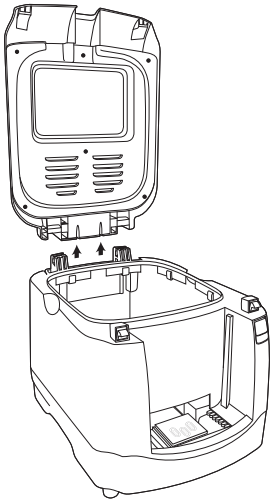


Fig. 5

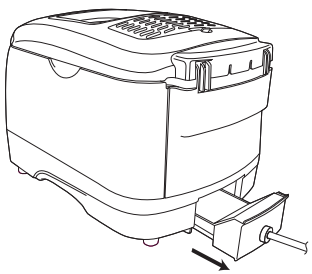


Fig.6

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 25 10/06/2010 9:21 AM

WARRANTY

Customer Info
Manufacturer's Warranty

HOME ELECTRIC

Thank you for your purchase of one of our products. We hope you will enjoy using our high-quality product. Our strict production control ensures the high quality of our devices. However, in the event that you wish to submit a qualified claim, we grant a

3 years

warranty as of the date of purchase, subject to the following conditions:

This warranty does not affect your statutory warranty claims as consumer toward the seller of the device. These rights are not affected by our manufacturer's warranty. The warranty granted by us is valid only for domestic use of the device and is limited to the area of the Federal Republic of Germany.

The warranty term is 3 years as of the date of purchase.

It is within **HOME ELECTRIC**'s discretion to fulfil the warranty by repair or replacement of the device or defect component. Other claims are excluded. In case of questions regarding **HOME ELECTRIC** products you no longer need to take the time to go to the seller but may call our service hotline or service center directly. A team of highly qualified product consultants and technicians is available from Monday through Friday from 10:00 a.m. to 6:00 p.m.

Service Hotline: 01805 / 22 17 84
(€ 0.14/min. from German landline;
max. € 0.42/min. from German mobile networks)

E 2 Servicecenter GmbH,
Max-Planck-Strasse 13,
50858 Köln-Marsdorf
www.e2service.de

When mailing your device, please also include a short description of the problem as this will facilitate handling. Please mail your device, without exception, only to our authorised service partner and use only the enclosed return coupon. If the return coupon is missing please contact the above service hotline.

ATTENTION: Mailings that are not pre-paid will not be accepted!

IMPORTANT DOCUMENT! PLEASE STORE FOR 3 YEARS WITH PROOF OF PURCHASE

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 26 10/06/2010 9:21 AM

Customer Info
Manufacturer's Warranty

HOME ELECTRIC

Our service partner requires proof of purchase, either as original receipt or cash receipt printed by the seller to perform warranty repairs. The serial number on the device must also be readable. We are unable to perform warranty services free of charge without proof of purchase. We recommend keeping the original packaging in order to ensure safe transport of the device in case of a warranty claim.

Warranty repairs may be performed exclusively by E2 Servicecenter GmbH or contractual partners authorised by it. Repairs performed by the customer or other shops void the warranty; a claim for cost reimbursement does not exist.
The warranty is void or does not cover:

⇒ in case of improper use
⇒ in case of mechanical damages to the device from outside forces
⇒ in case of transportation damages
⇒ for wear parts
⇒ in case of operating errors and misuse
⇒ when placing the device in wet rooms or outdoors
⇒ in case of damages resulting from force, war, water, lightning, excess voltage, and other reasons not within the scope of **HOME ELECTRIC**'s responsibility.
⇒ in case of excessive use, in particular in case of non-domestic use
⇒ in case of disregard of the user instructions and installation errors
⇒ if the device does not have a technical defect
⇒ for transport and travel costs as well as costs incurred by installing and uninstalling the device

The warranty does not include any subsequent liability on our part, in particular no liability for damages to the device itself or incurred by the loss of the device until the time of repair (e.g. travel costs, handling costs, etc.). However, this does not limit or exclude our statutory warranty, in particular pursuant to the Product Liability Act.
Any warranty services provided by us do not extend the warranty term of 3 years as of the date of purchase, also not in terms of possibly exchanged components.

We wish you much joy with your new device and hope that your next one will be another HOME ELECTRIC product.

IMPORTANT DOCUMENT! PLEASE STORE FOR 3 YEARS WITH PROOF OF PURCHASE

FR5002W-IM-DE-EN-V1.indb 27 10/06/2010 9:21 AM